

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

皐月
2020.5.9

煎餅工房さがえ屋
通販事業部
山形県寒河江市
中央工業団地116
TEL:0120-38-3324
FAX:0120-05-3324



田舎にて のんびり散歩

ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅

人混みを避けて

山形県内でもコロナウイルスの被害が広がっています。マスクや手洗いは欠かせません。通信内の散歩はできるだけ人通りの少ない道を選んで散歩しています。田舎道なので誰とも会わずに散歩できたのですが、都会ではこうはいかないでしょう。

今回のさがえ屋通信では私のご近所や庭の中で見つけた春景色をお届けします。お客様もお出かけした気分になつて頂ければ幸いです。大変な時だからこそみんなで頑張りましょう！

おっかなびつくり 田舎道散歩

私事ではございますが、日頃の不摂生がたたり尿管結石となつてしまいました(笑)。病院の先生曰く、「我慢して石が出てくるのを待つしかないですね。」との事。いつまでこの痛みが続くのか？戸惑う私(笑)さっさと治したい！と思い、たくさん水を飲み、痛み止めの薬で痛みを散らす日が続きました。運動すると石が早く出てくるとの諸先輩からのアドバイスもあり、痛みが引いた時を見計らって、おっかなびつくり散歩したのです。とりあえず歩いて10分以内、痛みの発作が来ても何とか家に戻れる距離を目安に家を出発！



世の中いつの間にか 桜が満開！

歩いて7分位。白水川の堤防につきました。「うおおー！いつの間にか桜が満開！」まさに浦島太郎状態！寝込んでるのに数日で桜も満開となつておりました。痛みで寝不足気味！ボーっと歩いていましたが、鳥のさえずり、川のせせらぎ、気持ちよい青空、遠くに見える朝日連峰の山々、そして桜の美しさで体の緊張がほぐれ、気持ちがシャキーンとなりました。そろり、そろりと散歩を続けると、遠くからガンゴトンと電車の音。カメラを取り出しパシャリ！稲荷神社の鳥居と桜から飛び出す二両編成の電車。誰もいない田舎道から元気を沢山いただきました。

庭の菜の花が おいしいそうだから 庭ぶりはん



ネット店青柳の
カメラ片手に
超ご近所旅
(青柳家の庭)

菜の花とアサリの クリームリゾット

土日は家でのんびりとしています。
春になると、我が家の庭にはふきのとうや、菜の花、ニラなどが自然に生えて食卓を豊かにします。今日は菜の花が美味しそう。天気も良いし庭で料理しましょう！時間はあるのでのんびりじっくり作れる料理、リゾットに決定。



材料は庭で摘んだ菜の花、旬のアサリ、玉ねぎなど。お米は山形のお米「雪若丸」を千ヨイス。早速作って参りましょう。お義母さんにも手伝って頂きました。(3人前レシピ)

- ① 砂抜きしたアサリに白ワイン80cc中火にかけて蓋をし、貝が開いたらアサリを取り出します。煮汁に水3カップを入れスープにし温めておきます。アサリは半分は殻から外しむき身にします。
- ② 玉ねぎ半分とニンニクひと欠けをみじん切り。フライパンにたっぷり目にひいたオリーブオイルで炒めます。③ 玉ねぎがしんなりしたらお米1合投入。お米が油を吸ってすき通るまで炒めます。④ アサリのアサリスープをお米が浸るまで入れ、お米と混ぜ煮ます。混ぜすぎると粘りますのでほどほどに。水気がなくなってきたら残りのアサリスープを加えます。スープが足りない場合はお湯を入れお米がアルデンテの固さになるまで繰り返します。
- ⑤ 牛乳150ccとアサリのむき身を混ぜ、水気が無くなったら、塩と胡椒

粉チーズで味を調えます。⑥ 器に盛り付け殻つきアサリと塩ゆでした菜の花を添えて出来上がります。
粉チーズはたっぷり入れましょう。我が家ではお米は柔らかい方が好きなので、ある程度柔らかくなってから牛乳を投入します。生活環境がだいぶ変わってきていますが、新しい事にチャレンジするチャンスかもしれませんね。

あとがきに代えて

ネット店青柳の先日の風呂朝日...
ネット店青柳の先日の風呂朝日... (Text is partially obscured and repetitive in the image)

